

NÉCESSAIRE À VIN À PRODUIRE EN 6 SEMAINES

IMPORTANT!

Bien lire les instructions avant de commencer ou d'ouvrir les contenus.

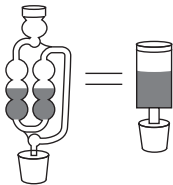
Date de production (Imprimée sur l'étiquette des valeurs nutritives): _____

IMPORTANT: Cette date nous sera indispensable pour mieux vous aider en cas d'éventuelles demandes de renseignements.
À NOTER: Les jours indiqués pour chaque étape ne sont qu'un guide et peuvent varier selon les conditions de fermentation.

01-14

MATÉRIEL REQUIS:

- Cuve de fermentation primaire:** Plastique de qualité alimentaire. capacité minimum de 30 L.
- Tourie:** 23 Litres (6 gallons US) en verre ou en plastique de qualité alimentaire.
- Bonde hydraulique et son bouchon:** Permet au gaz produit de s'échapper tout en protégeant le vin de la poussière et des contaminants. Remplir à moitié d'une solution de sulfite.
- Boyaux et tube de soutirage:** Un boyau de qualité alimentaire et un tube de soutirage.
- Hydromètre et éprouvette:** Pour mesurer la densité du vin avant, pendant et après la fermentation. SVP utilisez à chaque étape.
- Thermomètre:** Flottant ou auto-collant.
- Cuillère en plastique à longue manche:** Pour mélanger et dégazer le vin. Plastique de qualité alimentaire
- Brosse à bouteille:** Pour nettoyer les bouteilles et les touries.
- 30 Bouteilles à vin:** 750 ml (25 oz. liq.)
- Bouchons de liège, capsules thermo-rétractables et étiquettes:** 30 de chaque
- Bouchonneuse:** Facilite l'insertion des bouchons de liège.
- Filtreur et Filtrés:** Visitez votre marchand de vin local pour toute information concernant le système de filtration et les tampons disponibles pour vente ou location.
- Détergent chloré:** Utilisé pour nettoyer le matériel. Ce produit élimine les taches et les odeurs. Préparer selon le mode d'emploi du fabricant. Après utilisation, rincer abondamment à plusieurs reprises à l'eau chaude du robinet. Garder hors de la portée des enfants.
- Solution de sulfite:** Cette solution sert à stériliser le matériel déjà nettoyé. Préparer selon le mode d'emploi du fabricant. Éviter d'inhaler les vapeurs.



CONTENU DU NÉCESSAIRE:
SAC DE MOÛT DE RAISIN À FERMENTER, BENTONITE (SACHET N.1), STABILISANT (SACHET N.2), LEVURE À VIN, CLARIFIANTS: KIESELSOL (SACHET N.5), CHITOSANE (SACHET N.6). PEUT CONTENIR DES COPEAUX DE CHÊNE.

Nettoyage et stérilisation:

Le nettoyage élimine toute trace de poussière, de saleté et de contaminants qui se trouvent sur la surface du matériel. Une fois nettoyé, le matériel doit être stérilisé afin d'éliminer tout micro-organisme, (bactéries, levures sauvages et moisissures) qui pourrait adhérer à la surface. C'est important de bien rincer, car les résidus des détergents utilisés affecteront le goût de votre vin.

Le nettoyage doit se faire avant et après chaque étape de vinification.

La stérilisation doit se faire immédiatement avant l'utilisation du matériel. Le matériel non stérilisé c'est la cause la plus fréquente d'altération du vin. Même du matériel qui peut paraître propre peuvent contenir des impuretés.

Remisage du matériel: Nettoyer et stériliser le matériel et laisser sécher à l'air libre avant de remiser. L'humidité favorise le développement des micro-organismes. Si vous utilisez une solution sulfitée, vous pourrez laisser sécher sans rincer, ceci diminuera la possibilité de croissance de microbes pendant le remisage.

AVIS IMPORTANT!

SI LA TEMPÉRATURE DU JUS EST INFÉRIEURE À 20° C (68 F°) OU SUPÉRIEURE À 25° C (77° F) LA LEVURE POURRAIT NE PAS FAIRE DÉMARRER LA FERMENTATION OU NE PAS LA COMPLÉTER.

AVANT DE DÉMARRER LA FERMENTATION, VEUILLEZ PLACER LA TROUSSE À VIN DANS UNE PIÈCE AYANT UNE TEMPÉRATURE COMPRISE ENTRE LES VALEURS SUS INDIQUÉES. DE PLUS, ASSUREZ-VOUS DE RAJOUTER (SEULEMENT SI NÉCESSAIRE) DE L'EAU TIÈDE DE QUALITÉ, AVEC UNE TEMPÉRATURE COMPRISE ENTRE ENVIRON 20°C – 25°C

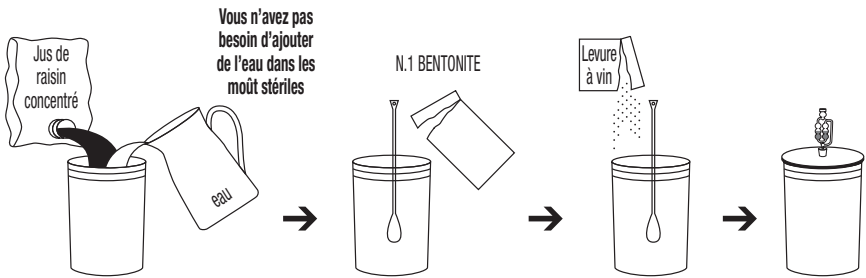
NOUS NE SERONS PAS RESPONSABLES DES PROBLÈMES DE FERMENTATION SI CETTE CONDITION N'EST PAS RESPECTÉE.

Suivez les instructions dans la bonne séquence. Votre vin pourrait avoir des problèmes si ces conditions ne sont pas respectées.

ÉTAPE 1, JOUR 1, PRÉPARATION ! FERMENTATION PRIMAIRE

Date: _____
Densité: _____
Température: _____

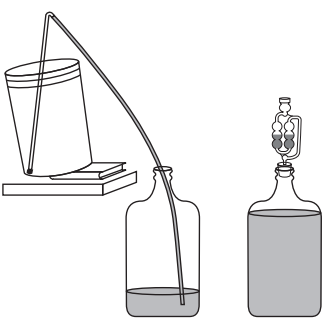
Préparatifs:
Pour calibrer la cuve primaire, ajouter exactement 23 litres (6 gallons US) d'eau, marquer le niveau à l'extérieur de la cuve et jeter l'eau.



- A. Inscire la date de production** dans l'espace prévu plus haut. Verser le moût de raisin à fermenter dans la cuve de fermentation primaire.
- IMPORTANT!**
- A1.** Si vous fabriquez une trousse à vin 23 L (25 kg) sac-en-seau vous n'avez pas besoin de rajouter de l'eau.
- A2.** Si vous fabriquez une trousse à vin d'un format différent du sac-en-seau de 23 litres (25 kg) vous devez maintenant amener le contenu de la cuve primaire à 23 litres avec de l'eau de bonne qualité.
- B.** Ensuite, incorporer lentement le contenu du sachet n. 1 – Bentonite et remuer vigoureusement pour environ 1 minute.
- C.** La densité devrait être entre 1.080 - 1.095 environ et la température du moût devrait être entre 20-25° C (68° - 77° F). SVP inscrire la densité et la température initiales.
- D.** Saupoudrer le contenu de l'enveloppe de **LEVURE À VIN** sur la surface du moût. Attendre 10 minutes, ensuite mélanger délicatement (optionnel). La fermentation démarra dans les 24 – 48 heures suivantes. SVP vérifier la lecture de l'hydromètre à tous les jours. Afin de suivre précisément la progression de la fermentation, il est recommandé de se fier à la lecture de l'hydromètre plutôt qu'au nombre de jours spécifiés.
- E. SI VOTRE NÉCESSAIRE À VIN INCLUT UN SACHET DE CHÊNE:** Verser le chêne dans votre cuve primaire maintenant. Si votre nécessaire à vin n'inclut pas de sachet de chêne passez au point F.
- F.** Couvrir la cuve avec un couvercle **sans** la presser pour permettre au gaz développé pendant la fermentation de s'échapper. (Si votre couvercle a un trou pour la bonde hydraulique, remplir cette dernière à demi d'une solution de sulfite, y attacher le bouchon de caoutchouc et le mettre en place. Si votre couvercle n'a pas de trou, déposez-le sur votre cuve **sans** le presser).
- G.** Vérifier quotidiennement la densité et transcrire cette information. Après 5-7 jours, si elle se situe entre environ 1.010 et 1.000 procéder à l'ÉTAPE 2. Sinon attendre encore quelques jours.

ÉTAPE 2, JOUR 5-7 (approximativement), FERMENTATION SECONDAIRE

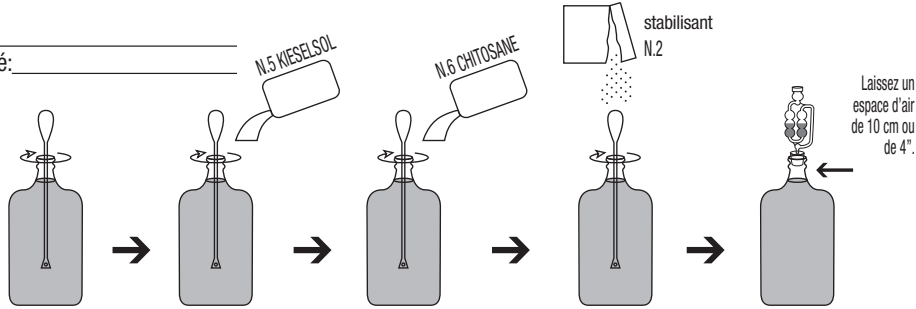
Date: _____
Densité: _____



- Avant de débuter cette étape, assurez-vous que la densité soit entre 1.010 et 1.000. S'il y a des doutes attendre encore quelques jours.
- A.** Soutirer le vin en le siphonnant dans une tourie stérilisée en permettant au vin d'éclabousser (de s'oxygéner) ce qui aidera la fermentation secondaire. Jeter le dépôt qui pourrait se trouver sur le fond de la cuve primaire.
- NE PAS COMBLER** la tourie.
- B.** Fermer la tourie avec la bonde hydraulique, remplie à demi d'une solution de sulfite, et garder la tourie dans un endroit tempéré entre 20-25°C (68°-77°F). Pendant la fermentation secondaire, remuer vigoureusement le vin pour environ 1 minute à chaque deux jours (optionnel) comme pre-dégazage et pour aider la fermentation.
- C.** La fermentation secondaire devrait se compléter dans 12 à 14 jours. Après ce laps de temps, vérifier la densité, elle devrait être située entre 0.998 et 0.990 approximativement et le vin devra avoir terminé la fermentation.
- IMPORTANT! Avant de procéder à la prochaine étape, la densité de votre vin devra être inférieure à 1.000.**

ÉTAPE 3, JOUR 17 -21 (approximativement), DÉGAZAGE et CLARIFICATION

Date: _____
Densité: _____



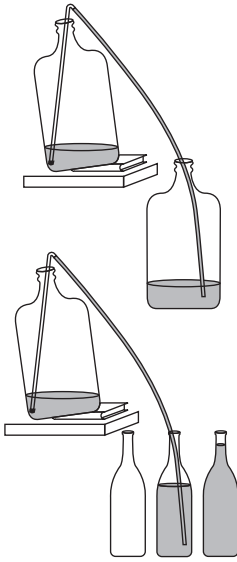
- Avant de procéder à l'étape 3 : La densité doit être entre 0.998 et 0.990 approximativement et la fermentation doit être terminée. (Le vin a arrêté de fermenter quand il est dans le barème spécifié et la densité demeure stable pendant 3 jours. Le vin devra commencer à devenir clair et il n'y aura plus de bulles dans la bonde hydraulique). Sinon, attendre encore quelques jours.
- *** A CETTE ÉTAPE, NE PAS SOUTIRER *****
- A. DÉGAZAGE:** En utilisant la longue manche de votre cuillère, remuer vigoureusement le vin dans la tourie dans un mouvement de va-et-vient, pour enlever le gaz produit durant la fermentation. Brasser durant environ 1 minute.
- IMMÉDIATEMENT** après le dégazage, procéder à l'étape B.
- B.** Ajouter le contenu du sachet **n.5 (Kieselsol)** au vin et remuer vigoureusement pendant 1 minute.
- C. ATTENDRE QUELQUES MINUTES** ensuite ajouter le sachet **n.6 (Chitosane)** et remuer pendant 1 minute.
- D.** Ajouter au vin le contenu du petit sachet identifié **Enveloppe n.2 (Stabilisant)** et remuer pendant 1 minute.
- E.** À cette étape, laisser reposer la tourie à température ambiante (préféablement entre 20 et 25° C / 68° et 77°) durant 7 à 10 jours

ÉTAPE 4, JOUR 28 (approximativement) SOUTIRAGE

- À ce stade vous devez éviter d'exposer le vin à l'air pour longtemps car cela pourrait l'oxyder et altérer son goût. Nous recommandons de procéder à la prochaine étape dans le plus bref délais.
- A.** Siphonner le vin dans une tourie propre et stérilisée. **NE PAS** faire éclabousser le vin.
- B.** Fermer la tourie avec la bonde hydraulique, remplie à demi d'une solution de sulfite, et garder la tourie dans un endroit tempéré entre 20-25°C (68°-77°F). À cette étape, une température plus fraîche aidera à la stabiliser du vin (optionnel).
- C.** Laisser le vin pour un autre 10 à 12 jours avant de procéder à l'étape #5.

ÉTAPE 5, JOUR 42 (approximativement) EMBOUTEILLAGE

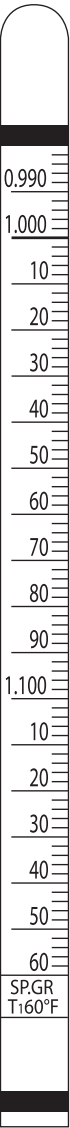
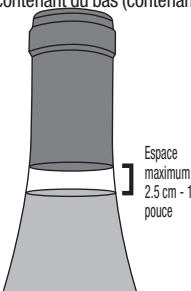
- À ce stade, le vin devrait être très clair. Si ce n'est pas le cas, laisser reposer quelques jours de plus avant de procéder à la prochaine étape.
- C. EMBOUTEILLAGE**
- SI VOUS FILTREZ:**
La filtration est toujours recommandée. Utiliser et nettoyer le système de filtration selon le mode d'emploi du fabricant.
- C1.** Pomper un minimum de 10 L (environ 3 gallons US) d'eau tiède à travers le système de filtration afin d'éliminer le goût de papier des filtres. Jeter l'eau.
- C2.** Filtrer le vin dans une tourie propre et stérilisée en utilisant des filtres de grade #1 ou #2. Afin d'éviter l'oxydation, **NE PAS** faire éclabousser le vin. (Vous pouvez aussi filtrer directement dans les bouteilles).
- C3.** Siphonner le vin filtré de la tourie dans des bouteilles propres et stérilisées. Finir le remplissage avec une tasse à mesurer ou un remplisseur à bouteille.



- SI VOUS NE FILTREZ PAS:**
Siphonner le vin de la tourie aux bouteilles propres et stérilisées. Finir le remplissage avec une tasse à mesurer ou un remplisseur à bouteilles.
- D. CONDITIONNEUR À VIN:**
Goûter le vin. Si vous trouvez votre vin trop sec, vous pouvez l'adoucir en utilisant un conditionneur à vin. Suivre le mode d'emploi écrit sur la bouteille.
- Ajouter du sorbate seulement lors de l'adoucissement.** Après l'adoucissement, procédez immédiatement à l'embouteillage.
- E. BOUCHAGE:** Voir dans la section « Conseils Utiles ».

CONSEILS UTILES

- Conseil 1, Importance de la qualité de l'eau**
Pour des bons résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Évitez l'eau du puits dont le contenu de minéraux est très élevé et pourra causer « un hors goût » de votre vin ou des résidus dans les bouteilles.
- Conseil 2, Oxygénation des levures**
Pour avoir une fermentation active, mélanger très légèrement le moût pour environ 2 minutes à chaque 1 – 2 jours dans le but d'oxygéner le vin et aider la fermentation.
- Conseil 3, Utilisation de l'hydromètre**
La seule façon précise de suivre le progrès de votre vin est d'en prendre la densité à chaque étape. Déposer l'hydromètre dans l'éprouvette remplie de vin en le faisant tourner pour décoller les bulles d'air. La lecture se fait là où la surface du vin coupe la tige de l'hydromètre. Vérifier l'hydromètre dans de l'eau froide à 15°C (59°F), celui-ci devrait indiquer 1.000.
- Conseil 4, La température et son effet sur la fermentation**
Tolérer une différence entre les durées de temps mentionnées dans votre mode d'emploi et les étapes de votre production. La température affecte la vitesse de fermentation (lente au froid, rapide à la chaleur). Une ceinture chauffante peut aider à augmenter la chaleur dans un endroit où la température est de 18° (65°F) ou moins. Par contre, des températures excédantes 30°C (86°F) mettront fin à la fermentation en tuant les levures. Pour un bon vieillissement, la température optimale serait de 12°C ou 54°F. Si vous n'avez pas d'endroit frais où garder le vin, ne vous inquiétez pas, mais le vin ne pourra pas être vieilli aussi long temps.
- Conseil 5, Soutirage (siphonnage)**
Le vin doit être soutiré (siphonné) d'un récipient à un autre afin de le séparer du dépôt. Placer le contenant à transvider à au moins 1 M (3 pieds) au-dessus du contenant vide. Après stérilisation, remplir le tube de soutirage et le boyau d'eau et plier (pincer) le bout du boyau flexible afin que l'eau de meure dans le siphon. Placer le tube rigide dans le contenant du haut (contenant à transvider) et le boyau flexible dans le contenant du bas (contenant à remplir). Relâcher la pince, le vin s'écoulera automatiquement.
- Conseil 6, Niveau de remplissage des bouteilles**
Le niveau de remplissage est très important. Une fois bouchée, la bouteille ne devrait pas avoir plus de 2.5 cm (1 pouce) d'air sous le bouchon, si non le vin s'oxydara et son goût sera affecté.
- Conseil 7, Qualité des bouchons**
Boucher vos bouteilles avec des bouchons de liège de qualité. Les mauvais bouchons sont souvent une cause de détérioration du vin. Garder vos bouteilles de bout pendant un minimum de 48 heures afin que les bouchons de liège prennent de l'expansion. Après ce temps, couchez-les afin de conserver l'humidité des bouchons de liège. Les endroits frais sont recommandés pour un long vieillissement.
- Conseil 8, Utilisation d'une bouchonneuse**
Bouchonneuse à double leviers (à manchons): Placer la bouteille sur le plancher entre vos pieds et introduire un bouchon dans la douille. Placer la bouchonneuse sur le goulot et appuyer fermement sur les manchons en vous servant de votre poids. Si vous êtes sur un plancher de béton où de tuile, placer un carton ou un panneau de contreplaqué sous la bouteille.
- Bouchonneuse sur pieds:** Lever le levier au maximum. Placer la bouteille sur le support en appuyant pour aligner le goulot correctement. Introduire un bouchon dans la douille et appuyer fermement sur le manchon. Retourner le levier dans sa position originale et retirez la bouteille.



Étape 3
.990
à .998

Étape 1
Lecture
initiale
1.080 à
1.095

1.100
1.090
1.080
1.070
1.060
1.050
1.040
1.030
1.020
1.010
1.000
0.990
0.980
0.970
0.960
0.950
0.940
0.930
0.920
0.910
0.900
0.890
0.880
0.870
0.860
0.850
0.840
0.830
0.820
0.810
0.800
0.790
0.780
0.770
0.760
0.750
0.740
0.730
0.720
0.710
0.700
0.690
0.680
0.670
0.660
0.650
0.640
0.630
0.620
0.610
0.600
0.590
0.580
0.570
0.560
0.550
0.540
0.530
0.520
0.510
0.500
0.490
0.480
0.470
0.460
0.450
0.440
0.430
0.420
0.410
0.400
0.390
0.380
0.370
0.360
0.350
0.340
0.330
0.320
0.310
0.300
0.290
0.280
0.270
0.260
0.250
0.240
0.230
0.220
0.210
0.200
0.190
0.180
0.170
0.160
0.150
0.140
0.130
0.120
0.110
0.100
0.090
0.080
0.070
0.060
0.050
0.040
0.030
0.020
0.010
0.000
-0.010
-0.020
-0.030
-0.040
-0.050
-0.060
-0.070
-0.080
-0.090
-0.100
-0.110
-0.120
-0.130
-0.140
-0.150
-0.160
-0.170
-0.180
-0.190
-0.200
-0.210
-0.220
-0.230
-0.240
-0.250
-0.260
-0.270
-0.280
-0.290
-0.300
-0.310
-0.320
-0.330
-0.340
-0.350
-0.360
-0.370
-0.380
-0.390
-0.400
-0.410
-0.420
-0.430
-0.440
-0.450
-0.460
-0.470
-0.480
-0.490
-0.500
-0.510
-0.520
-0.530
-0.540
-0.550
-0.560
-0.570
-0.580
-0.590
-0.600
-0.610
-0.620
-0.630
-0.640
-0.650
-0.660
-0.670
-0.680
-0.690
-0.700
-0.710
-0.720
-0.730
-0.740
-0.750
-0.760
-0.770
-0.780
-0.790
-0.800
-0.810
-0.820
-0.830
-0.840
-0.850
-0.860
-0.870
-0.880
-0.890
-0.900
-0.910
-0.920
-0.930
-0.940
-0.950
-0.960
-0.970
-0.980
-0.990
-1.000
-1.010
-1.020
-1.030
-1.040
-1.050
-1.060
-1.070
-1.080
-1.090
-1.100
-1.110
-1.120
-1.130
-1.140
-1.150
-1.160
-1.170
-1.180
-1.190
-1.200
-1.210
-1.220
-1.230
-1.240
-1.250
-1.260
-1.270
-1.280
-1.290
-1.300
-1.310
-1.320
-1.330
-1.340
-1.350
-1.360
-1.370
-1.380
-1.390
-1.400
-1.410
-1.420
-1.430
-1.440
-1.450
-1.460
-1.470
-1.480
-1.490
-1.500
-1.510
-1.520
-1.530
-1.540
-1.550
-1.560
-1.570
-1.580
-1.590
-1.600
-1.610
-1.620
-1.630
-1.640
-1.650
-1.660
-1.670
-1.680
-1.690
-1.700
-1.710
-1.720
-1.730
-1.740
-1.750
-1.760
-1.770
-1.780
-1.790
-1.800
-1.810
-1.820
-1.830
-1.840
-1.850
-1.860
-1.870
-1.880
-1.890
-1.900
-1.910
-1.920
-1.930
-1.940
-1.950
-1.960
-1.970
-1.980
-1.990
-2.000
-2.010
-2.020
-2.030
-2.040
-2.050
-2.060
-2.070
-2.080
-2.090
-2.100
-2.110
-2.120
-2.130
-2.140
-2.150
-2.160
-2.170
-2.180
-2.190
-2.200
-2.210
-2.220
-2.230
-2.240
-2.250
-2.260
-2.270
-2.280
-2.290
-2.300
-2.310
-2.320
-2.330
-2.340
-2.350
-2.360
-2.370
-2.380
-2.390
-2.400
-2.410
-2.420
-2.430
-2.440
-2.450
-2.460
-2.470
-2.480
-2.490
-2.500
-2.510
-2.520
-2.530
-2.540
-2.550
-2.560
-2.570
-2.580
-2.590
-2.600
-2.610
-2.620
-2.630
-2.640
-2.650
-2.660
-2.670
-2.680
-2.690
-2.700
-2.710
-2.720
-2.730
-2.740
-2.750
-2.760
-2.770
-2.780
-2.790
-2.800
-2.810
-2.820
-2.830
-2.840
-2.850
-2.860
-2.870
-2.880
-2.890
-2.900
-2.910
-2.920
-2.930
-2.940
-2.950
-2.960
-2.970
-2.980
-2.990
-3.000
-3.010
-3.020
-3.030
-3.040
-3.050
-3.060
-3.070
-3.080
-3.090
-3.100
-3.110
-3.120
-3.130
-3.140
-3.150
-3.160
-3.170
-3.180
-3.190
-3.200
-3.210
-3.220
-3.230
-3.240
-3.250
-3.260
-3.270
-3.280
-3.290
-3.300
-3.310
-3.320
-3.330
-3.340
-3.350
-3.360
-3.370
-3.380
-3.390
-3.400
-3.410
-3.420
-3.430
-3.440
-3.450
-3.460
-3.470
-3.480
-3.490
-3.500
-3.510
-3.520
-3.530
-3.540
-3.550
-3.560
-3.570
-3.580
-3.590
-3.600
-3.610
-3.620
-3.630
-3.640
-3.650
-3.660
-3.670
-3.680
-3.690
-3.700
-3.710
-3.720
-3.730
-3.740
-3.750
-3.760
-3.770
-3.780
-3.790
-3.800
-3.810
-3.820
-3.830
-3.840
-3.850
-3.860
-3.870
-3.880
-3.890
-3.900
-3.910
-3.920
-3.930
-3.940
-3.950
-3.960
-3.970
-3.980
-3.990
-4.000
-4.010
-4.020
-4.030
-4.040
-4.050
-4.060
-4.070
-4.080
-4.090
-4.100
-4.110
-4.120
-4.130
-4.140
-4.150
-4.160
-4.170
-4.180
-4.190
-4.200
-4.210
-4.220
-4.230
-4.240
-4.250
-4.260
-4.270
-4.280
-4.290
-4.300
-4.310
-4.320
-4.330
-4.340
-4.350
-4.360
-4.370
-4.380
-4.390
-4.400
-4.410
-4.420
-4.430
-4.440
-4.450
-4.460
-4.470
-4.480
-4.490
-4.500
-4.510
-4.520
-4.530
-4.540
-4.550
-4.560
-4.570
-4.580
-4.590
-4.600
-4.610
-4.620
-4.630
-4.640
-4.650
-4.660
-4.670
-4.680
-4.690
-4.700
-4.710
-4.720
-4.730
-4.740
-4.750
-4.760
-4.770
-4.780
-4.790
-4.800
-4.810
-4.820
-4.830
-4.840
-4.850
-4.860
-4.870
-4.880
-4.890
-4.900
-4.910
-4.920
-4.930
-4.940
-4.950
-4.960
-4.970
-4.980
-4.990
-5.000
-5.010
-5.020
-5.030
-5.040
-5.050
-5.060
-5.070
-5.080
-5.090
-5.100
-5.110
-5.120
-5.130
-5.140
-5.150
-5.160
-5.170
-5.180
-5.190
-5.200
-5.210
-5.220
-5.230
-5.240
-5.250
-5.260
-5.270
-5.280
-5.290
-5.300
-5.310
-5.320
-5.330
-5.340
-5.350
-5.360
-5.370
-5.380
-5.390
-5.400
-5.410
-5.420
-5.430
-5.440
-5.450
-5.460
-5.470
-5.480
-5.490
-5.500
-5.510
-5.520
-5.530
-5.540
-5.550
-5.560
-5.570
-5.580
-5.590
-5.600
-5.610
-5.620
-5.630
-5.640
-5.650
-5.660
-5.670
-5.680
-5.690
-5.700
-5.710
-5.720
-5.730
-5.740
-5.750
-5.760
-5.770
-5.780
-5.790
-5.800
-5.810
-5.820
-5.830
-5.840
-5.850
-5.860
-5.870
-5.880
-5.890
-5.900
-5.910
-5.920
-5.930
-5.940
-5.950
-5.960
-5.970
-5.980
-5.990
-6.000
-6.010
-6.020
-6.030
-6.040
-6.050
-6.060
-6.070
-6.080
-6.090
-6.100
-6.110
-6.120
-6.130
-6.140
-6.150
-6.160
-6.170
-6.180
-6.190
-6.200
-6.210
-6.220
-6.230
-6.240
-6.250
-6.260
-6.270
-6.280
-6.290
-6.300
-6.310
-6.320
-6.330
-6.340
-6.350
-6.360
-6.370
-6.380
-6.390
-6.400
-6.410
-6.420
-6.430
-6.440
-6.450
-6.460
-6.470
-6.480
-6.490
-6.500
-6.510
-6.520
-6.530
-6.540
-6.550
-6.560
-6.570
-6.580
-6.590
-6.600